

## VARIEDADES

---

### En la Academia Literaria del Plata.

Conforme al acuerdo tomado en la asamblea general del 3 de junio, reunióse de nuevo la Academia el 22 para proceder a elecciones y renovar así la comisión directiva. Resultó electo para Presidente el doctor Julio Padilla, y para integrar la comisión los señores: doctor José Ignacio Olmedo, doctor César Pico, ingeniero Rafael Ayerza, doctor Rodolfo Fernández, doctor Juan J. Murtagh Langan, señor Alfredo Rissotto, ingeniero Luis Roca y el señor Luis Rocca Siri, quienes en una próxima reunión procederán a la distribución de los cargos entrando de inmediato en el ejercicio de sus funciones.

Los treinta y dos académicos que concurrieron a esta reunión se mostraron animados de los mejores optimismos resueltos a entrar en un período nuevo de verdadera actividad literaria y científica. Antes de terminarse el acto se tributó un aplauso a la actuación de la Comisión que cesaba en su mandato, siendo recogido y agradecido por el señor Presidente doctor Alemán.

### Concursos jurídicos en honor de los Estados Ibero-Americanos.

Perseverando la *Revista General de Legislación y Jurisprudencia* en su propósito de destacar cuanto sea posible los valores jurídicos de los pueblos ibero-americanos, ha acordado celebrar el segundo concurso para premiar un trabajo que se produzca en uno de aquellos Estados.

El resultado del primero, abierto el pasado año en honor de la República de Cuba, acaba de hacerse público. El jurado, compuesto por los señores García Kohly, S. de Bustamante, Posada, Covián y Ossorio, ha adjudicado el Premio Editorial Reis 1924, consistente en 5.000 pesetas, a D. Diego V. Tejera, cuyo notable estudio sobre «El estado actual de la legislación cubana y de la influencia que ejercen en ella la de España y la de otros países» se publicará en el número de mayo de la *Revista*.

Este segundo certamen se efectuará durante el año 1925, en honor de la República Argentina, y se ajustará a las siguientes

#### BASES

1.ª La *Revista General de Legislación y Jurisprudencia* abre un concurso en el año 1925 para premiar el mejor trabajo en que se estudie el siguiente tema: *La política social de la República Argentina en la legislación, en la jurisprudencia y en las costumbres.*

2.ª Para tomar parte en el certamen será condición precisa ser ciudadano argentino y acreditarlo así con documento fehaciente al mismo tiempo de entregar el trabajo.

3.<sup>a</sup> Las dimensiones de éste habrán de ser, por lo menos, de cien cuartillas, escritas mecanográficamente por un sólo lado.

4.<sup>a</sup> El premio consistirá en cinco mil pesetas que abonará la Editorial Reus (S. A.), a la publicación del trabajo en la *Revista* y la entrega al autor de cien ejemplares de su obra, enteramente libres de gastos.

La propiedad literaria pertenecerá exclusivamente al autor. Sin embargo, La Editorial Reus se reserva el derecho de imprimir y vender un millar de ejemplares a su cuenta y riesgo.

5.<sup>a</sup> Discernirá el premio un Jurado formado por dos jurisconsultos argentinos o designados por el Gobierno argentino y dos españoles, presididos por el Director de la *Revista*.

6.<sup>a</sup> Los trabajos deberán ser entregados, bajo sobre lacrado, en las oficinas de la *Revista* (Cañizares, 3 duplicado. Apartado de Correos 12.250. Madrid). No serán precisos lemas ni pseudónimos. El autor hará constar en forma inteligible, su nombre y su domicilio al pie del original.

7.<sup>a</sup> El plazo de admisión de los trabajos quedará cerrado a las ocho de la tarde del día 31 de diciembre de 1925.

El Jurado hará público su fallo en el curso del mes de abril de 1926. Si declarase desierto el concurso por no encontrar ningún trabajo suficientemente meritorio, se repetirá el certamen al año siguiente.

8.<sup>a</sup> El premio se abonará y el trabajo se publicará en el mes de mayo de 1926.

EDITORIAL REUS (S. A.)

Madrid, enero de 1925.

### Los espárragos y la tuberculosis.

Dos médicos alemanes, hace algún tiempo, comunicaron a la Sociedad internacional contra la tuberculosis de Berlín, el resultado de sus estudios para el tratamiento de tan cruel enfermedad por medio de la esparraguina fosfatada, derivada de los espárragos.

Según dichos autores, con la aplicación de la esparraguina, quedaba plenamente demostrada la curación del terrible mal.

Aunque nada más hemos sabido de tan bella afirmación, lo que puede asegurarse es que la expresada planta posee virtudes notabilísimas como nutritiva y estimulante.

### El gran destructor de los mosquitos.

El enemigo mortal de los mosquitos es el pato. La aptitud de éste para destruirlos supera a la de los peces. La eficacia de ambos ha sido varias veces comprobada en los sitios pantanosos para prevenir el paludismo y la fiebre amarilla.

A las observaciones de William Loewood y de Atel, señalando el pato con aptitudes particulares para devorar las larvas de los mosquitos que se encuentran en la superficie de las aguas, puede añadirse las de otro observador que, en dos estanques de igual superficie, colocó en uno patos y en el otro peces. El primero fué desembarazado enseguida de mosquitos y en el segundo se encontraron insectos en diferentes estados de desarrollo, introducidos los patos en este estanque, a los dos días no quedaban ni crisálidas ni larvas de mosquitos.



### El ajo y la diabetes.

Según informes de Praga, dos médicos de esta ciudad han hallado en el ajo el específico contra la diabetes. La idea les fué sugerida por un diabético que tomando cada día los ajos de varias cabezas, muy divididos, tardó muy pocos días en curar.

En Bohemia, es general la opinión de las virtudes del ajo contra la diabetes.

Con el tratamiento de los ajos, los médicos aludidos han comprobado la disminución de azúcar en los orines, pero en los casos graves, la depresión es sólo pasajera.

Lo curioso es, que al siguiente día del tratamiento, la insulina no revela ninguna acción.

### Naturaleza vibratoria de las sensaciones olfativas.

Dos físicos norteamericanos, Lirpaz y Resch, del Instituto fisiológico de la Universidad de Minnesota, han dado a conocer recientemente un resultado muy notable a que han llegado en el curso de sus investigaciones sobre las propiedades de las ondas hertzianas ultra-cortas. Cuando se desciende a longitudes de 0,3 mm., dichas ondas adquieren la propiedad de impresionar el sentido del olfato, de una manera análoga a lo que sucede con las ondas de longitud menor todavía, respecto al sentido de la vista, y llamadas por esta razón luminosas.

Se daba como cierto hasta ahora, que todas las sustancias olorosas desprendían finísimas partículas; y que la sensación olfativa tenía lugar al ponerse dichas partículas en contacto con la mucosa nasal. En contra de esta hipótesis hay, en todo, un hecho difícil de explicar, y es que ciertas sustancias pueden emitir olor durante mucho tiempo sin pérdida sensible de peso. Así, por ejemplo, si se coloca un grano de almizcle en el platillo de una balanza extrasensible, pronto el olor se difundirá por toda la sala donde se hace la experiencia, y centenares de personas podrán absorber por la respiración y durante mucho tiempo las supuestas partículas en número incalculable, sin que la balanza acuse la menor alteración en el peso de la sustancia. Las nuevas investigaciones inducen a creer que la causa del olor es de naturaleza muy distinta: la excitación de nuestro olfato tiene lugar, no por partículas, sino por ondas o vibraciones, al igual de lo que sucede con la vista y el oído.

Para la obtención de ondas hertzianas de tan corta longitud, o de tan elevada frecuencia, los aparatos ordinarios son insuficientes, pues se consigue con ellos descender a lo más hasta los 3 cm. de longitud. Pero se puede llegar sin dificultad (y esta es una de las particularidades más interesantes de tal descubrimiento) a longitudes que son del orden de la décima de milímetro, si en el cátodo del tubo termiónico del aparato emisor, se coloca un cristal de osmio. Y si la intensidad o energía de tales ondas es suficiente, empiezan a hacerse sensibles al olfato por medio de olores, cuya cualidad depende de dicha intensidad, como también de la frecuencia. Esto es, en resumen, lo esencial y lo que se da como cierto de este interesantísimo descubrimiento. Los citados autores prosiguen con actividad sus investigaciones, con el objeto de poder desde luego fijar más o menos el alcance que su invento pueda tener desde los puntos de vista científico y práctico. Muchas aplicaciones se han previsto y

señalado ya, cuya reseña omitiremos por ahora, esperando a que la realidad venga o no, a confirmar plenamente la verdad de tan extraordinarios como inesperados fenómenos.

### Cómo se blanquea la cera.

La cera amarilla, producida por la abeja, se puede blanquear por varios procedimientos, pero no toda clase de cera se blanquea con la misma facilidad. Hay clases de cera que resisten mucho al blanqueo, mientras que otras se decoloran fácilmente; esto depende de la flora de cada país.

De todos los procedimientos que existen para blanquear la cera, el preferible es el del uso de los rayos del sol, pues por el sol la cera no pierde sus buenas cualidades, lo que no puede decirse de los procedimientos químicos.

Si se quiere hacer uso del sol, debe el apicultor, ante todo, hacer laminillas muy pequeñas y delgadas de la cera que hay que blanquear. Para ello, toma una tablilla bien lisa, de 22 centímetros de largo por 15 centímetros de ancho, o de otro tamaño; se moja la tablilla con agua fría y se pone después en cera fundida, pero de tal manera, que el lado de abajo de la tablilla apenas toque la superficie de la cera; mientras más caliente esté la cera, más delgadas saldrán las laminillas, y esto es de mucha importancia, pues las laminillas delgadas se decoloran mucho más pronto que las gruesas.

Hecho esto, se extienden las laminillas sobre una sábana y se exponen al sol, dejándolas en su lugar de día y de noche, pues el rocío de la noche favorece mucho al blanqueo.

Las personas que encuentren esta manera muy lenta, pueden probar lo que vimos hacer una vez a unos apicultores, que en lugar de laminillas hicieron espuma de la cera, que se blanquea muy pronto en el sol. Para verificar esto se necesita un ayudante y un molinillo que se compone de dos tablillas redondas y que se cruzan y una vara redonda de madera que las sirve de eje. Además, se necesita una olla que se llena por mitad con agua en que se pone el molinillo.

Mientras que el apicultor agita muy fuerte el agua con el molinillo (como una mujer que hace chocolate), echa su ayudante poco a poco con un cucharón o una taza, cera bien fundida en la olla, donde se volverá espuma, que se expone también al sol sobre una sábana.

Como ya dijimos, es el blanqueo por el sol el mejor método, pero hay circunstancias en que falta tiempo para verificarlo, y entonces se puede decolorar la cera por procedimientos químicos.

Uno de los mejores métodos es el que recomienda Hommell, en su libro titulado *Apicultura*.

La receta es la siguiente: se toma una pequeña cantidad de ácido sulfúrico que se mezcla con dos partes iguales de agua y un poco de nitrato de sodio. Se echa esta mezcla en la cera fundida agitándola bien, y la pequeña cantidad de ácido nítrico puesta en libertad por la acción de estos cuerpos, es suficiente para destruir la materia colorante de la cera.

Hay fabricantes que blanquean la cera por medio de una mezcla de ácido sulfúrico y bicromato de potasio, mientras que otros usan para este fin negro animal o tierra para desmanchar.



También hay personas que facilitan el blanqueo por el sol, mezclando la cera fundida con un poco de trementina (aguarrás). En general disminuye la calidad de la cera por la influencia de los productos químicos. Cera así tratada no sirve generalmente para la fabricación de velas finas.

### La producción de ácido cítrico.

Italia va a la cabeza de todas las naciones en la producción de ácido cítrico. Esta industria empezó a desarrollarse en Italia en 1884, con la fundación en Palermo de la *Fábrica Química Arenella*, fábrica la mayor del mundo de este producto. Fabrica actualmente unas 1.500 toneladas anuales, o sea la cuarta parte de la producción mundial, transformando 2.500 toneladas anuales de citrato de calcio, o sea casi el tercio de la producción italiana. Existen además otras importantes fábricas en la provincia de Mesina. La producción de ácido cítrico, de un millar de quintales antes de la guerra, ha pasado de 15 a 20.000 quintales en los últimos años.

### BRASIL.—Aprovechamiento de la piel de los escualos.

Un artículo publicado en *A Vos do Mar*, boletín de la dirección de pesca del Brasil, aconseja el método que ha de seguirse para aprovechar la piel de grandes escualos, transformándola en excelente cuero. Las aletas deben cortarse a ras del cuerpo sin desgarrar la piel. Para la caudal o aleta de cola, el corte debe darse sobre el pedúnculo, y en la cabeza al nivel de la boca. A todo lo largo y por el dorso del tiburón se taja para despellejar el cuerpo del pez con todo cuidado. Las cuchilladas y los golpes de arpón en la piel deprecian notablemente la mercancía. La carne adherida a la piel se separa empleando un cuchillo muy cortante, afilado constantemente y sin punta aguda. Es útil en esta operación extender la piel del tiburón sobre una superficie curva. Luego de un salado intenso se empaqueta la mercancía. Se emplean muy diversos procedimientos de salado; puede extenderse la piel fresca sobre una superficie plana, con su parte externa hacia abajo, cubriéndola con una capa de sal, que se restriega. Es necesario tener presente que la salazón de los bordes influye mucho en las condiciones de las mercancías transportadas.

Se forma un paquete, arrollando la piel extendida según las líneas de trazos indicados en la figura, y un día más tarde, luego de lavado en agua, se vuelve a salar arrollándola. Exponiéndola de tres a cuatro días a la intemperie, está en condiciones de ser embarcada. También se aconseja el salado en pilas, colocando entre capas de sal las pieles, siempre con la superficie exterior hacia abajo. Finalmente, en Alaska las mantienen en salmuera durante ocho días antes de saladas en seco y acondicionadas para el embarque. Las pieles se exportan en cajas o barriles, arrolladas y bien comprimidas.